

Presseinformation
Wien, 08.01.2024

FIT mit Genuss: Mit GOURMET Business gesund & aktiv ins neue Jahr starten

GOURMET Business À la Carte unterstützt seine Gäste bei einer gesunden Lebensweise – mit ausgewogenen Gerichten und dem FIT-Ernährungsplan.

Gerade zum Jahresbeginn haben viele den Vorsatz, sich gesünder zu ernähren. Mit den köstlichen und ausgewogenen Gerichten der FIT mit Genuss Themenwochen macht GOURMET Business À la Carte seinen Gästen ab 8. Jänner auch heuer wieder gesunde Ernährung schmackhaft. „Speisen wie die Veggie Protein Bowl mit Grillgemüse, der BIO-Veggie-Pilzburger mit Kohlgemüse oder die würzigen Asianudeln haben maximal 550 Kilokalorien pro Speise und enthalten alle Nährstoffe, die wir brauchen, um leistungsstark durch den Berufs- und Familienalltag zu kommen. Weil unseren Gästen und uns Nachhaltigkeit ein großes Anliegen ist, stehen dabei immer mehr vegetarische und vegane Speisen zur Auswahl“, so Mag.^a Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Catering Menü-Service zum Start der Themenwochen.

FIT mit Genuss mit bunter Abwechslung

Die FIT mit Genuss Themenwochen gehören zu den beliebtesten Aktionen von GOURMET Business À la Carte. Mit insgesamt über 70 Speisen in den Themenwochen und der regulären Speisekarte bietet GOURMET Business À la Carte seinen Gästen eine große Auswahl an vielfältigen, nährstoffreichen und fettarmen FIT Speisen – für kalorienbewussten Genuss das ganze Jahr. Auch für sportlich aktive Genießer:innen sind die FIT mit Genuss Speisen perfekt: Sie haben ein ausgewogenes Verhältnis der Nährstoffe, machen lange satt und geben Energie für sportliche Aktivitäten.

Der FIT-Ernährungsplan für die ganze Familie

GOURMET Business À la Carte stellt seinen Gästen auch heuer, begleitend zu den Themenwochen, einen Ernährungsplan kostenlos zur Verfügung. Der FIT-Ernährungsplan kombiniert die gesunden Mittagsspeisen von GOURMET mit schnellen und einfachen Rezepten für das Frühstück und Abendessen. „Weil gesunde Ernährung gemeinsam einfach besser gelingt als allein, sind die Rezepte in unserem FIT-Ernährungsplan für die ganze Familie geeignet und machen es noch einfacher, sich im Alltag bewusst zu ernähren“, freut sich Claudia Horacek. Der Ernährungsplan bietet täglich neue Inspiration und Abwechslung und ermöglicht gesundes Abnehmen.

Der Plan wurde gemeinsam mit der Ernährungswissenschaftlerin Mag.^a Sabine Bisovsky von essenzielles zusammengestellt. Die Ernährungswissenschaftlerin teilt während der FIT Wochen ihre Expertise außerdem auf dem Unternehmensblog von GOURMET.

<https://blog.gourmet.at>

Den Ernährungsplan gibt es hier zum Download: [GOURMET Business FIT Plan 2024 \(uniflip.com\)](https://uniflip.com)

Über GOURMET Business

GOURMET Business, eine Marke von GOURMET, ist der Spezialist für Essen am Arbeitsplatz. Über 2.500 Unternehmen in Österreich und Deutschland vertrauen bereits auf GOURMET Business. Ob À la Carte oder Betriebsgastronomie – GOURMET Business bietet für jedes Unternehmen die passende, individuelle Mitarbeiterverpflegung. Nähere Informationen unter www.gourmet-business.at

Über GOURMET

GOURMET ist Marktführer in der Gemeinschaftsverpflegung in Österreich und kocht für

Kindergärten, Schulen, Unternehmen und Senioreneinrichtungen, den Einzelhandel sowie bei Events und in Top-Gastronomiebetrieben. Als österreichisches Unternehmen mit mehr als 45 Jahren Erfahrung bietet GOURMET höchste Qualität, Sicherheit und Verlässlichkeit. GOURMET legt besonderen Wert auf hochwertige, österreichische Zutaten, Regionalität und Saisonalität, zertifizierte BIO-Qualität und Nachhaltigkeit. 1997 wurde das Unternehmen als erstes in der Branche BIO-zertifiziert. GOURMET ist ein Tochterunternehmen der VIVATIS Holding AG. www.gourmet.at

Fotohinweise:

Bild 1: Ein Highlight der FIT mit Genuss-Themenwochen: Der BIO-Veggie Pilzburger mit Kohlgemüse.

Bild 2: Mag.^a Claudia Horacek, Geschäftsfeldleiterin von GOURMET Business Catering Menü-Service.

Abdruck honorarfrei im Kontext der Presseinformation. Alle Fotos: © Gourmet

Rückfragehinweis:

GOURMET Unternehmenskommunikation

Martina Baumeister MSc, +43 664 966 45 42, martina.baumeister@gourmet.at

Lena Schiwampl, BA, +43 664 966 46 67, lena.schiwampl@gourmet.at